

Banon de Banon sur artichauts poivrades



Catégorie

Plat



Personnes

6 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



ANDROUET

Ingrédients

FROMAGE : 4 [Banon de Banon AOC](#) bien affinés

20 petits artichauts poivrades

3 échalotes

5 cuil. à soupe d'huile d'olive

1 cuil. à soupe de pignons de pin

1 botte de basilic

le jus de 1 citron

sel, poivre du moulin

vinaigre balsamique

Préparation

1. Préparez un saladier d'eau glacée avec le jus de citron.
2. Coupez l'extrémité de la queue des artichauts. Otez les feuilles jusqu'à ce que l'artichaut soit jaune.
3. Epluchez la queue à l'aide d'un Econome et coupez l'artichaut en deux dans le sens de la longueur, en prenant soin de bien partager la queue. Conservez-les ensuite dans l'eau citronnée.
5. Epluchez et émincez les échalotes, effeuillez et ciselez le basilic.
6. Faites revenir les artichauts et les échalotes dans 3 cuil. à soupe d'huile d'olive, pendant 7 ou 8 min. Ajoutez les pignons et le basilic, laissez cuire encore 2 min, puis assaisonnez.
7. Coupez les banons en deux dans le sens de l'épaisseur. Disposez les artichauts dans six assiettes, puis placez un demi-banon sur le dessus.
8. Passez 3 min sous le gril et ajoutez un trait de vinaigre balsamique et d'huile d'olive. Servez aussitôt.